

Huiles et graisses alimentaires : pourquoi et comment les fonctionnaliser

Les sources d'huiles et graisses alimentaires naturelles sont relativement peu nombreuses. Ces matières grasses natives ont chacune une composition propre et, de ce fait, des propriétés physicochimiques déterminées. Leur utilisation en l'état se limite donc à un nombre restreint d'applications. Au sein des matières grasses d'origine végétale, la plupart sont fluides, seules quelques-unes sont solides ou semi-solides à température « ambiante ». Il existe pourtant une demande importante pour des produits gras ayant des profils de fusion et/ou cristallisation spécifiques, selon les applications auxquelles ils sont destinés. Pour répondre à ces besoins particuliers, en plus des mélanges simples, les technologues alimentaires ont à leur disposition plusieurs moyens permettant de modifier les propriétés physicochimiques des corps gras ; il s'agit de l'hydrogénation, du fractionnement et de l'interestérification. Ces trois procédés peuvent être utilisés seuls ou en combinaison de façon à fonctionnaliser les matières grasses naturelles et d'en élargir les champs d'application, en particulier dans le domaine alimentaire. Des exemples issus de l'industrie ainsi que de recherches menées au sein du laboratoire de Science des Aliments et Formulation seront présentés pour en illustrer l'intérêt.